



A SCUOLA CON GRANA PADANO TORNA A LADISPOLI PAOLO PARISSE, FORMATORE DEL CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO • SIETE UN VALORE DEL SISTEMA-ITALIA•

Descrizione

Comunicato stampa

• Presto dovrete dar prova del vostro talento, della vostra capacità e creatività . Siete un valore del nostro Paese•: con queste parole, mercoledì 4 marzo, Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano, ha salutato gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli, nell'ambito di una giornata-evento promossa dal Prof. Salvatore Esposito, docente di Enogastronomia dell'Istituto di via Federici.

Un'opportunità preziosa per approfondire la storia della tradizione casearia italiana, guidati dalla competenza di uno dei suoi più autorevoli interpreti. • Desidero ringraziare il nostro ospite • ha sottolineato il Prof. Esposito • Partecipare ad un incontro con Paolo Parisse rappresenta un'esperienza culturale prima ancora che professionale.

Non si tratta soltanto di apprendere nozioni legate al mondo caseario e ad una delle sue eccellenze, il Grana Padano, ma anche di avere la possibilità di immergersi in un racconto capace di intrecciare storia, territorio e identità italiana.

Paolo Parisse riesce ogni anno a coinvolgere i nostri studenti con una narrazione straordinaria che unisce competenza, conoscenza ed emozione, trasformando ogni intervento in un momento di autentica crescita personale. E• per questo • ha osservato ancora il Prof. Esposito • che le sue degustazioni verticali guidate diventano veri viaggi sensoriali, percorsi esperienziali nel gusto che raccontano l'evoluzione e il valore della tradizione italiana racchiusa nel formaggio DOP più venduto al mondo.

Un incontro • ha concluso • che lascia sempre un segno negli allievi che partecipano a queste giornate di formazione, capaci di parlare alla mente ma soprattutto di accendere la passione dei futuri professionisti della cucina•.

Era il 1504 quando Isabella d'Este donò a Ferdinando d'Este un formaggio destinato a divenire celebre nei secoli. Eppure le sue origini affondano in un passato ancor più remoto, quello dei monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle che, nel XII secolo, si trovarono a dover preservare le eccellenze di latte. Le caldaie monastiche si trasformarono così nei primi caseifici della storia.

Il nome “Grana Padano” sarebbe giunto in seguito: inizialmente si parlava di *caseus vetus*, “formaggio vecchio”, per distinguerlo dai prodotti freschi destinati a rapido consumo. Ben presto, tuttavia, prevalse la denominazione “grana”, ispirata ai caratteristici cristalli bianchi che punteggiano la sua pasta compatta. Oggi il Grana Padano, “prodotto in trentatré province distribuite tra Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige e Veneto. Nel 1996 l’Unione Europea gli ha conferito il prestigioso riconoscimento di formaggio DOP, consacrandone ufficialmente l’eccellenza.

Durante l’incontro, Paolo Parisse ha illustrato le diverse fasi della produzione del Grana Padano, per poi guidare una degustazione verticale strutturata: dall’analisi visiva a quella olfattiva, fino alla valutazione meccanico-gustativa. «Desidero rivolgere il mio saluto e il mio ringraziamento alla Dirigente Scolastica Prof.ssa Lidia Cangemi, al Prof. Salvatore Esposito e a tutti i docenti per la loro accoglienza. “ ha dichiarato Paolo Parisse “ Da oltre dieci anni siamo ospiti del vostro Istituto perché condividiamo gli stessi obiettivi: quelli di una formazione di qualità per i futuri professionisti di questo settore. In bocca al lupo per gli Esami di Stato. Sarete presto chiamati a mettere in campo il vostro talento per custodire e rinnovare l’eccellenza enogastronomica del nostro Paese”. Appuntamento al prossimo anno.

L'agone 2024